Diner

F. 206.

No. 986.

Abschiedsessen

Farewell-Dinner

Dampfer „Kaiserin Auguste Victoria", 8. Oktober 1909.

Carte du Jour.

Hors d'oeuvres:
Hors d'oeuvre varié
Potages:
Kraftbrühe Favorite
Velouté Martha
Potage Chantilly
Poisson:
Seezunge à la Meunière
Steinbutt, Sauce Indienne
Lachs, Sauce Béarnaise
Entrees:
Lammrücken à la Jardinière
Galantine von Puter, Marinierte Pilze
Rinderfilet à la Parisienne
Rehkoteletten à la Pompadour
Pökelzunge in Burgunder, Champagnerkraut
Tournedos nach Tiroler Art
Grill (Auf Bestellung 15—30 Minuten):
Mixed Grill, bestehend aus:
Einem Filet mignon, Lammkotelett, Niere, Würstchen, Tomate.
Filetsteak, Entrecôte, Sirloinsteak
Lammkoteletten, Mutton Chops
Plats du jour:
Gespicktes Kalbsfricandeau à la Nievernaise
Rôtis:
Französische Poularde
Perlhuhn
Légumes:
Stangenspargel, Zerlassene Butter
Karotten à la Crème
Haricots verts
Succotash
Französische Bratkartoffeln, Schwenk-Kartoffeln, Muskartoffeln
Compote:
Eingemachtes Gemischtes Kompott
Salade:
Kopfsalat — Tomatensalat
Salat Romain
Entremets:
Punsch à l'américaine
Timbale de Marrons
Himbeer-Eis
Maraschino-Eis
Petits Fours

Käse: Camembert, Roquefort, Schweizer
Frucht Kaffee

Hors d'oeuvres:
Hors d'oeuvre varié
Potages:
Consommé Favorite
Velouté Martha
Potage à la Chantilly
Poisson:
Sole à la Meunière
Turbot, Sauce Indienne
Salmon, Sauce Béarnaise
Entrées:
Saddle of Lamb à la Jardinière
Galantine of Turkey, Pickled Mushrooms
Filet of Beef à la Parisienne
Venison Chops à la Pompadour
Corned Tongue in Burgundy, Champagne Kraut
Tournedos à la Tyrolienne
Grill (To Order 15—30 min.):
Mixed Grill, consisting of:
Filet mignon, Lamb Chops, Kidneys, Sausages, Tomato.
Tenderloin Steak, Entrecôte, Sirloin Steak
Lamb Chops, Mutton Chops
Plats du jour:
Larded Fricandeau of Veal à la Nievernaise
Rôtis:
French Pullet
Guiena Chicken
Légumes:
Asparagus, Melted Butter
Carrots à la Cream
Haricots verts
Succotash
French Fried Potatoes, Parsley Potatoes, Mashed Potatoes
Compote:
Preserved Mixed Compot
Salade:
Lettuce Salad — Tomato Salad
Salad Romain
Entremets:
Punch à l'américaine
Timbale de Marrons
Raspberry Ice Cream
Maraschino Ice Cream
Petits Fours

Cheese: Camembert, Roquefort, Swiss
Fruit Coffee

DINER

Hors d'oeuvre varié

Velouté Martha

Potage à la Chantilly

Seezunge à la Meunière

Lammrücken à la Jardinière

Französische Poularde
Kompott Salat

Stangenspargel, Zerlassene Butter

Punsch à l'américaine

Käse Frucht Kaffee

Hors d'oeuvre varié

Velouté Martha

Potage à la Chantilly

Sole à la Meunière

Saddle of Lamb à la Jardinière

French Pullet
Compot Salad

Asparagus, Melted Butter

Punch à l'américaine

Cheese Fruit Coffee

MUSIK-PROGRAMM.

1. Waidmannsheil, Marsch ....Reckling

2. Fest-Ouverture ....Leutner

3. Golden Sunset, Waltz..... ....Hall

4. Heinerle, Heinerle hab' kein Geld, Rheinländer
   a. d. Optte. „Der fidele Bauer“.....Fall

5. Intermezzo russe ....Franke

6. Echoes from the Metropolitan Opera House..Tobani

7. Yarney's Ideal, Negro Sketch .....Stimson